

# Berliner Weisse su avietėmis

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Berlyno kvietinis  
Aludaris: RokasV  
Receptas sukurtas: 2018-03-11 22:30:45  
Receptas modifikuotas: 2018-05-14 13:15:09

OG: 1.033  
FG: 1.008  
ABV: 3.3 %  
IBU: 7  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Kvietinis salyklas  
BEST Pilsen salyklas  
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.8	1.600	55.2
4.0	1.000	34.5
5.5	0.300	10.3
	<u>2.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saphir

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

3.5

### IBU

6.9

### Kiekis (g)

20

### Laikas

20

20

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra  
Apelsinų žievelė (saldžioji)  
Aviečių tyrė (SANITEX)  
Rugpienis

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Antrinei fermentacijai  
Antrinei fermentacijai

### Laikas

3 min.  
5 min.  
-  
-

### Kiekis

15.0 g  
15.0 g  
600.0 g  
150.0 g

## Pastabos

Fermentacijos temperatūra : 16c

Salinimas :

42

52

65

78

Vanduo: filtruotas, minkštas.